REFRACTOMETRES MANUELS

Nous vous proposons une gamme de plus de 31 réfractomètres manuels pour une très large gamme d'applications : % Brix sucre et sel, alcool probable du raisin et des solutions aqueuses, protéines dans les urines, point de congélation propylène-glycol. D'un emploi facile et d'un excellent rapport qualité/prix, ils sont tous livrés avec mode d'emploi français et étui de transport. Les modèles ATC ont une compensation automatique de température 10° - 30°C.

Unité	Référence	Plage de Mesure	Précision
Brix	Réf. 101	0-10%	0,1%
Brix	Réf. 102	0-18%	0,2%
Brix	Réf. 103	0-32%	0,2%
Brix	Réf. 104	28-62%	0,2%
Brix	Réf. 105	45-82%	0,5%
Brix	Réf. 106B	Spécial Miel 3 échelles 58-90%Brix, 38-43%Be, 12-27%Eau	0,5%Brix, 0,5%Be, 1%Eau
Miel	Réf. 106C	13-25% Humidité du Miel	0,1%
Brix	Réf. 107	0-90% : 3 échelles	0,2%
Brix	Réf. 108	2 échelles : 0-50%, 50-80%	1%
Brix	Réf. 109	58-92%	0,5%
Brix	Réf. 1010	0-50%	1%
Brix/ATC	Réf. 111	0-10%	0,1%
Brix/ATC	Réf. 113	0-32%	0,2%
Brix/ATC	Réf. 114	28-62%	0,2%
Brix/ATC	Réf. 116	Spécial Miel 3 échelles 58-90%Brix, 38-43%Be, 12-27%Eau	0,5Brix, 0,5Be, 1%Eau
Salinité	Réf. 201	0-100‰	1‰
Salinité	Réf. 202	0-28%	0,2%
Salinité ATC	Réf. 211	0-100‰	1‰
Alcool	Réf. 501	0-80%w/w	1%
Alcool probable	Réf. 502	0-25%VOL	0,2%
Alcool probable ATC	Réf. 512	0-25% VOL/ATC	0,2%
Oechlse	Réf. 702	0-170° Oe	2° Oe
Oechlse	Réf. 712	0-170° Oe/ATC	2° Oe
Oechlse/Brix	Réf. 703	2 échelles : 30-140 Oe / 0-32%Brix	1° Oe/0,2%Brix
Indice réfraction	Réf. 1136 Réf. 1176	1,435-1,520nD 1,333-1,520nD	0,001nD 0,001nD
Protéines	Réf. 301	0-12g/dl-1,000-1,040sg	0,2g/dl-0,002sg
Protéines	Réf. 302	0-12g/dl-1,000-1,050sg 1,3330-1,3600 RI	0,2g/dl-0,002sg 0,00025RI ou 0,0005RI
Protéines/ATC	Réf. 312	0-12g/dl-1,000-1,050sg 1,3330-1,3600 RI	0,2g/dl-0,002sg 0,00025RI ou 0,0005RI
Congélation/Batterie	Réf. 403	-50°C-0°C, -40°C-0°C Détergent 1,15-1,30sg	10°C, 5°C Détergent, 0,01sg
MDT/Emulsion	Réf. 801	2 échelles : M-10 : 0-15% - MDT : 0-15%	0,5%

Réf. 103

0-32% Brix. Modèle standard avec gamme d'application étendue.

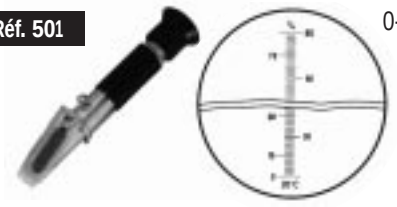
Réf. 106

Spécial Miel. Modèle pour la mesure des 3 constituants du miel : % Brix, indice de baume et teneur en eau.

Réf. 512

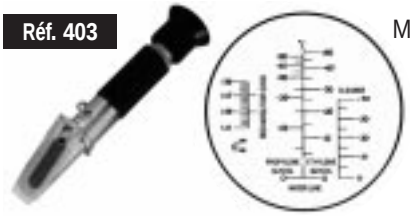
Modèle ATC permettant une mesure du degré d'alcool volumétrique probable pour estimer le degré de maturité des grappes avant et pendant les vendanges. Répond à la norme européenne 1% VOL=16,83 g/l de sucre.

Réf. 501



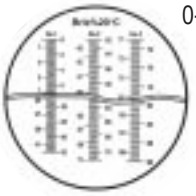
0-80% W/W. Modèle destiné à mesurer le degré d'alcool d'une solution aqueuse.

Réf. 403



Modèle destiné au contrôle rapide de la charge d'une batterie par mesure de la densité, lecture directe du point de congélation, d'un antigel, éthylène-glycol ou propylène-glycol.

Réf. 107



0-90% Brix. Modèle à gamme de mesure étendue avec 3 échelles de mesure.

• E.S. BIO-TESTS : 127, rue de Buzenval - BP 26 - 92380 GARCHES • e-mail : bio@es-france.com • Tél. 01 47 95 99 90 - Fax 01 47 01 16 22 •